

Vegane Pho

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 l	Gemüsebrühe, kräftig, klar
2 Stk.	Zwiebel, mittelgroß
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Ingwer, frisch
8 EL	Sojasauce, mild (oder Fischsauce)
500 g	Reisnudeln
2 Stk.	Chilischoten, klein
1 Stk.	Limette
200 g	Gemüsesprossen
1 Stk.	Zimt ganz
2 Stk.	Sternanis ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
	Koriander, frisch
	Minze, frisch
	Thai Basilikum

Zubereitung

1. Die Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen halbieren und in einer Pfanne an der Schnittseite gemeinsam mit der Zimtstange und den Sternanis kurz anrösten.
2. Die Gemüsesuppe und die Gewürze in einen Topf füllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abseihen und anschließend mit Sojasauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nun die Reisnudeln in heißem Wasser für ein paar Minuten einweichen.
4. Die Karotten in sehr feine Streifen und die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander, Thai Basilikum und Minze hacken.
5. Die Reisnudeln in eine Schüssel geben, Karotten und Jungzwiebel dazu. Mit der heißen Suppe aufgießen und mit den frischen Kräutern, den Gemüsesprossen und Chili garnieren.